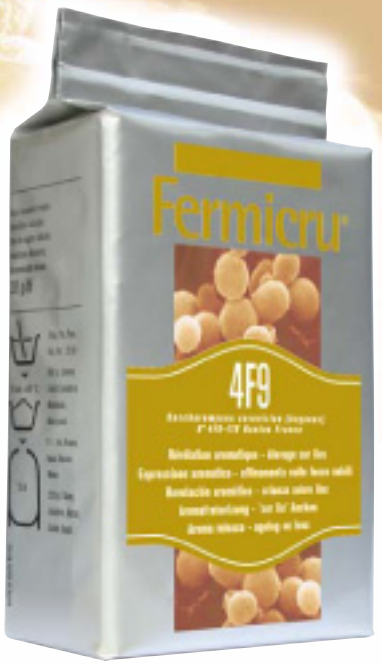
Levaduras Wine yeast Levuras Weinhefen

Fermicru®

4F9



Levadura enológica

Saccharomyces cerevisiae

Levadura para la producción de vinos blancos aromáticos y particularmente adaptada para crianza sobre lías.

Origen

La cepa n° 4F9 fue aislada y seleccionada en la región de Nantes (Francia) por el Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV Francia).

Aplicación

Fermicru® 4F9 permite obtener vinos blancos y rosados aromáticos. La cepa está particularmente recomendada para crianza sobre lías.
Fermicru® 4F9 favorece la producción de vinos (redondos y llenos) finos y perfectamente equilibrados con aromas frutales y florales. La cepa aporta grandes resultados en numerosas variedades incluyendo el Chenin blanc y el Chardonnay.

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación
- Fase de estado latente corta.
- Fermentación rápida y estable.

■ Rendimiento azúcar/alcohol
- 16,3 g de azúcar por 1 % de alcohol.

■ Características tecnológicas
- Intervalo óptimo de temperatura: 15 a 25 °C.
- Resistencia al alcohol: 15 5 % vol.
- Resistencia al SO_2 libre: 50 mg/l.
- Producción media de espuma.

■ Características del metabolismo
- Baja producción de acidez volátil, generalmente inferior a 0,15 g /l.
- Producción media de glicerol: 5 a 7 g/l.
- Muy baja producción de acetaldehído.
- No produce SO_2.
- Muy baja producción de H_2S.

■ Incrementa el contenido de aromas varietales tipo tiol (3-mercapto-1-hexanol y su ester acetato).

■ Liberación importante de manoproteínas. Permite la producción de vinos redondos y aromáticos.

■ La utilización de un nutriente nitrogenado puede permitir alcanzar grados alcohólicos superiores a 15,5 %.

■ Fenotipo: killer.

Dosis de empleo

Fermicru® 4F9 contiene 10 mil milliones de células activas secas por gramo.
Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado

Fermicru® 4F9 viene ensavada al vacio en paquetes de 500 g.
El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

Parc Agropolis II
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49

OENOBRANDS®

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C.
Evitar las aguas cloradas.

Protocolo de rehidratación

Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.

Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.

Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.
Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).
La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar.
Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.

Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR

Parc Agropolis II
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49

OENOBRANDS®